

Tapa ar zivīm un jūras veltēm / fish and seafood – 3EUR

Tīģergarnele ar piparu un laima krēmu, uz pankūkas

Tiger prawn with pepper & lime cream, served on pancake

*A01, A02, A03, A04, A07, A08, A11

Auksti kūpināts lasis ar svaigo sieru

Cold smoked salmon with cream cheese

*A01, A03, A04, A07, A08, A11

Dzeltenspuru tunzivs ar sezama pērlēm un jūras aļģēm

Marinated, fresh tuna with sesame pearls and seaweed

*A01, A03, A04, A07, A08, A11

Tomātu, olīvu salsa ar marinētu sardīni

Marinated sardine with tomatoes, olives salsa

*A01, A03, A04, A07, A08, A11

Tapa ar gaļu / meat – 3EUR

Kartupeļu groziņš ar siera krēmu, chorizo un papriku

Potatoes cup with cheese cream, chorizo and paprika

*A01, A03, A08, A07

Pīles aknu pastēte ar karamelizētiem sīpoliem un griķu popkornu

Duck liver pate with caramelized onions and buckwheat popcorn

*A01, A05

Serrano šķiņķis ar rīvētiem tomātiem un ceptu paipala olu

Serrano ham with pan con tomate and fried quail egg

*A01, A03, A08, A07

Liellopa rostbifs ar marinētiem sīpoliem, kartupeļu pave, valriekstiem

Roast beef with marinated onion, potato pave, walnuts

*A01, A03, A07

Tapa veģetārā / vegetarian – 2.5EUR

Šampinjoni ar zilā siera krēmu, pesto, sīpolu kraukšķiem

Champignons with blue cheese cream, pesto and crispy onions

*A01, A07, A08

Dārzeņu ratatujš, kartupeļu groziņš, krēmsiers

Vegetable ratatouille, potato cup, cream cheese

*A01, A07

Putots kazas siers ar ogām

Mousse of goat cheese with berries

*A01, A07

Tomātu, saulespuķu pastēte ar marinētu artišoku

Tomatoes, sunflower seeds pate with marinated artichoke

*A01, A07, A08

Tapa bezglutēna / non-gluten – 2.5EUR

Jebkuru no tapām ar zivi, gaļu vai veģetāro iespējams

pasniegt uz bezglutēna maizes

All tapas with fish, meat and vegetarian is possible

To serve on non-gluten bread

*Ēdieni var saturēt alergēnus. Alerģēnu saraksts atrodams ēdienkartes pēdējā lapā.

Food can contain allergens. List of allergens can be found in the last page of menu.

Galdiņiem ar viesu skaitu 6 personām un vairāk, tiek piemērota apkalpošanas maksa 10% apmērā.

Service fee of 10% is applied to reservations with 6 guests and more.

Aukstās uzkodas / Cold appetizers

Maizes izlase ar trifeļu sviestu Selection of bread and truffle butter *A01, A03, A07, A08, A11	EUR 3
Olīvu izlase Selection of olives	6
Sieru izlase, saulē kaltēti tomāti rieksti, marmelāde, cepumi, žāvēti augļi 2 personām / 2 persons 4 personām / 4 persons Selection of cheese, sun dried tomatoes nuts, marmalade, savory cookies *A01, A03, A05, A07, A08, A11	16 22
Apvienotā gaļas, sieru un olīvu izlase 2 personām / 2 persons 4 personām / 4 persons United selection of meat, cheese and olives *A01, A05, A07, A08, A11	19 25
Liellopa carpaccio, rukola, Parmezāns, trifeļu eļļa Beef carpaccio, rucola, Parmesan, truffle oil *A01, A03, A07	15
Dzeltenspuru tunzivs sašimi ar citrusu, sezama vinegretu Tuna crudo with lemon, sesame vinegret *A01, A03, A04	13
Sardīnes un anšovi ar kaponatu Sardines and anchovies with caponata *A01, A03, A04	7
Pašu gatavots humuss ar fermentētu dārzeņu izlasi Homemade hummus with a selection of fermented vegetables *A09	8

*Ēdieni var saturēt alergēnus. Alergēnu saraksts atrodams ēdienkartes pēdējā lapā.
Food can contain allergens. List of allergens can be found in the last page of menu.

Galdiņiem ar viesu skaitu 6 personām un vairāk, tiek piemērota apkalpošanas maksa 10% apmērā.
Service fee of 10% is applied to reservations with 6 guests and more.

Zupas / Soups

EUR

Tomātu buljonzupa ar jūras veltēm

9

Seafood tomatoes soup

*A02, A04

Vasaras zupa

7

Summer soup

*A01, A07

Salāti / Salads

Lapu, dārzeņu salāti ar jūras veltēm, tunci avokado un mango 15

Lettuce, veggie salad with seafood, tuna, avocado and mango

*A02, A11, A14

Lapu salāti ar dārzeņiem, avokado, sēklām, riekstiem un
kūpinātu lasi VAI liellopa rostbifu 14

Salads with selection of leaves, veggies, avocado, seeds, nuts and
smoked salmon OR roast beef

*A01, A04, A08, A11

Tradicionāli pagatavoti Cēzara salāti

(Romas lapas, Cēzara mērce, grauzdiņi, parmezāns, tomāti)

Traditional Caesar salads (Roman salads, Caesar sauce, toasts, parmesan, tomatoes)

▪ ar grilētu cāļa krūtiņu / grilled chicken 12

▪ ar tīģergarnelēm / tiger shrimps 14

Kazas siera salāti ar lapu jaukumu, ogām un aveņu mērci 13

Goat cheese salads with selection of leaves, berries and raspberry sauce

* A07, A08

Burrata ar biešu carpaccio, pesto un riekstiem 14

Burrata cheese, beet carpaccio, pesto and nuts

*A01, A07, A08, A09

*Ēdieni var saturēt alergēnus. Alerģēnu saraksts atrodams ēdienkartes pēdējā lapā.
Food can contain allergens. List of allergens can be found in the last page of menu.

Galdiņiem ar viesu skaitu 6 personām un vairāk, tiek piemērota apkalpošanas maksa 10% apmērā.
Service fee of 10% is applied to reservations with 6 guests and more.

Siltie ēdieni / warm dishes

	EUR
Liellopa steiks (jautāt viesmīlim par dienas steiku) ~200gr Beef steak (ask waiter the days cut) ~200gr *A01, A07, A08	23
Pekinas pīle Peking duck *A03, A07, A01	19
Pašu gatavots liellopa gaļas burgers ar piedevām Homemade beef burger with side dish *A01, A03, A07, A08	15
Grilēta dārzeņu izlase ar vistu VAI kalmāru Selection of grilled vegetables with chicken OR squid *A01, A07, A08	16
Jēra gaļas bumbas ar pikanto tomātu mērci Lamb meat balls with spicy tomatoes sauce *A01, A07, A08	15
„Patatas bravas” kartupeļi ar Chorizo desu VAI garnelēm Patatas bravas – potatoes with Chorizo sausage OR shrimps *A02, A04	14
Baklažāna šnicele ar pikanto tomātu mērci Eggplant schnitzel with spicy tomato sauce *A02, A04	13
Padrone pipari ar “Ajoblanc” mērci Padrone peppers with “Ajoblanc” sauce *A01, A07	9
Tīgērgarneles ar ķiplokiem, “Gambas al ajillo” mango – laima mērce Tiger prawns with garlics, “Gambas al ajillo” *A02, A07	14
Fish & chips ar trifeļu-parmezāna mājas kartupeļiem, Tzaziki mērci Fish & chips with truffle-parmesan fries and Tzaziki sauce *A01, A03, A04	18
Midijas: saldais krējums, baltvīns, šalotes sīpoli, ķiploki, čili, pētersīļi, bagetes grauzdiņš Mussels in white wine sauce and baguette *A01, A07, A08, A14	16

*Ēdieni var saturēt alergēnus. Alergēnu saraksts atrodams ēdienkartes pēdējā lapā.
Food can contain allergens. List of allergens can be found in the last page of menu.

Galdiņiem ar viesu skaitu 6 personām un vairāk, tiek piemērota apkalpošanas maksa 10% apmērā.
Service fee of 10% is applied to reservations with 6 guests and more.

EUR

Piedevas / Side dishes

Kartupeļu pave Potato pavé *A01, A03, A07, A08	5
Kartupeļi frī French fries *A01, A03, A07, A08	4
Grilēti dārzeņi Grilled vegetables *A01, A03, A07, A08	5
Svaigie lapu salāti Fresh salads *A01, A03, A07, A08	4

Deserti / Desserts

Pašu gatavota marcipāna kūka ar ogu mērci Homemade marzipan cake with berries sauce *A01, A03, A07, A08	8
Mājas saldējuma un sorbetu izlase Mix of homemade ice cream and sorbets *A07	7
Pašu gatavota citronu tarte Homemade lemon tart *A01, A03, A07, A08	6
Nedēļas kūka Homemade cake of the week *A01, A03, A07, A08	7
Limoncello Tiramisu Homemade Limoncello Tiramisu *A01, A03, A07, A08	7

*Ēdieni var saturēt alergēnus. Alerģēnu saraksts atrodams ēdienkartes pēdējā lapā.
Food can contain allergens. List of allergens can be found in the last page of menu.

Galdiņiem ar viesu skaitu 6 personām un vairāk, tiek piemērota apkalpošanas maksa 10% apmērā.
Service fee of 10% is applied to reservations with 6 guests and more.

Ēdienkartē norādīto iespējamo ēdiena sastāvdaļu (alerģēnu) kodi:
Possible allergene codes:



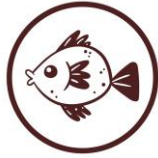
A01 Graudaugi / Cereals



A02 Vēžveidīgie / Crustacea



A03 Olas / Eggs



A04 Zivis / Fish



A05 Zemesrieksti / Peanuts



A06 Sojas pupas / Soya



A07 Piens / Milk



A08 Rieksti / Nuts



A09 Selerija / Celery



A10 Sinepes / Mustard



A11 Sezams / Sesame



A12 Sēra dioksīds / Sulphite



A13 Lupīna / Lupine



A14 Gliemji / Molluscs

Alkoholiskie dzērieni / Alcoholic drinks
Alus un vīns pa glāzēm / Beer and wine by the glass

	EUR
Valmiermuižas pudelēs – tumšais / gaišais 330ml (bottled light & dark beer)	4.5
Valmiermuižas pudelēs – Frišs 500ml (bottled)	5
Madonas alus pudelē 500ml (bottled beer)	6
Izlejamais Valmiermuižas gaišais / Madonas nefiltrētais Draft – Valmiermuiza light / Madonas unfiltered	
300ml	5.50
500ml	6.50

Rozā vīns / Rose wine	150ml
Gris Blanc, (Grenache Gris) Languedoc, Francija / France	8

Baltvīns / White wine	
Chapoutier, Cotes du Rhone (Grenache, Roussanne) Rhone, Francija / France	8
Terre del Noce (Pinot Grigio) Dolomiti, Itālija / Italy	7
Kungfu Girl (Riesling), Washington, Columbia Valley, ASV / USA	8
Penfolds Koonunga Hill (Chardonnay) Austrālija / Australia	8
Vicaraga Lane (Sauvignon Blanc), Marlborough, Jaunzēlande / New Zealand	8
Domaine Lafitte (Gros & Petit Manseng) Gascogne, Francija / France	8

Sarkanvīns / Red wine	
Chapoutier, Cotes du Rhone (Grenache, Syrah) Rhone, Francija / France	8
La Celia Reserva (Malbec) Valle de Uco, Mendoza, Argentīna / Argentina	7
Arienzo, Marques de Riscal, Crianza (Tempranillo) Rioja, Spānija / Spain	8
Errazuriz Reserva (Carmenere), Aconcagua, Čīle / Chile	7
Kungfu Girl (Pinot Noir) Washington, Columbia Valley, ASV / USA	8
Primitivo di Manduria Paolo (Primitivo), Apulia, Itālija / Italy	8

Īpašais baltvīns, sarkanvīns Special white / red wine	9
--	---

Galdiņiem ar viesu skaitu 6 personām un vairāk, tiek piemērota apkalpošanas maksa 10% apmērā.
 Service fee of 10% is applied to reservations with 6 guests and more.

Alkoholiskie dzērieni / Alcoholic drinks

Dzirkstošais vīns / Sparkling wine 150ml

EUR

Cremant de Limoux, Salazar, Brut Rose 8

Francija / France

Baumard, Sirenes, Loire, Brut, Francija / France 8

Francija / France

Prosecco Treviso, Itālija / Italy 7

Deserta vīni / Dessert wines

50ml

Offley Tawny / White portvīns / port, 2.50

Portugāle / Portugal

Sauternes La Fleur Renaissance, 5

Francija / France

Galdiņiem ar viesu skaitu 6 personām un vairāk, tiek piemērota apkalpošanas maksa 10% apmērā.
Service fee of 10% is applied to reservations with 6 guests and more.

Alkoholiskie dzērieni / Alcoholic drinks	50ml
	EUR
Degvīns / Vodka Koskenkorva	4
Degvīns / Vodka Belvedere	7
Džins / Gin Hendricks / Tanqueray	6
Džins / Gin Citadelle	7
Grappa	6
Absints / Absinth Xenta	7
Brendijs / Brandy Vecchia Romagna	4
Brendijs / Brandy Torres 20YO	10
Konjaks / Cognac VS	6
Konjaks / Cognac VSOP / Hennessy VS	7
Armanjaks / Armagnac VS	6
Armanjaks / Armagnac VSOP	7
Kalvadoss / Calvados VSOP	6
Cachaca Velho Barreiro	4
Rums / Rum White / Dark Plantation	5
Rums / Rum Don Papa / Dictador 12YO / Kraken	7
Rums / Rum Zacapa 23YO	9
Viskijs īru / Irish whiskey Bushmills	4
Viskijs skotu / Scotch whiskey Johnnie Walker red	4
Viskijs skotu / Scotch whiskey Johnnie Walker gold	13
Laphroaig 10YO / Glenfiddich 12YO	9
Viskijs japāņu / Japanese whiskey Tenjaku blended	6
Viskijs / Whiskey Monkey shoulder	6
Burbons / Bourbon Makers Mark	5
Tekila / Tequila Rooster Rojo 100% agave	6
Tekila / Tequila Don Julio Blanco 100% agave	9
Liķieris / Liquor Baileys / Campari / Jagermeister	4
Liķieris / Melnais balzāms / Upeņu balzāms	4
Liķieris / Liquor Limoncello	4

Bezalkoholiskie dzērieni / Non-alcoholic drinks

	EUR
Venden minerālūdens, negāzēts / still 500ml karafe	2.5
Surgiva minerālūdens, negāzēts / still 250ml	3
Surgiva minerālūdens, gāzēts / sparkling 250ml	3
Surgiva minerālūdens, negāzēts / still 750ml	5
Surgiva minerālūdens, gāzēts / sparkling 750ml	5
Apelsīnu / ābolu / upeņu / vīnogu / dzērveņu 200ml	2.5
Orange / apple / black currant / grape / cranberry	
Tomātu / ābolu / apelsīnu sula 250ml	3.5
Cappy tomatoes / apple / orange juice	
Svaigi spiesta apelsīnu / greipfrūtu sula 200ml	5
Freshly squeezed orange / grapefruit 200ml	
Saldējuma kokteilis 300ml	5
Ice cream cocktail 300ml	
Smūtijs / Smoothie	5
Coca cola, Coca Cola zero, Sprite, Fanta 250ml	3.5
Tonic / Ginger ale 200ml	3.5
Rose Lemonade 330ml	4
Fever tree / Three cents limonādes / lemonades	4
Valmiermuižas zelteris / natural lemonade	4
Bezalkoholiskais alus / non alcoholic beer 330ml	4
Augļu / Melnā / Piparmētru / Zaļā / Kumelišu tēja – krūze	3
Sweet berry / Black / Peppermint / Green / Chamomile tea – cup	
Augļu / Melnā / Kumelišu / Zaļā / Piparmētru tēja tējkanna	5
Sweet berry / Black / Chamomile / Green / Peppermint tea - pot	
Melna kafija / Black coffee / Espresso	3
Kafija ar pienu / Coffee with milk	3.5
Cappuccino	4
Cappuccino XL	4.5
Cafe Latte	4.5
Ledus kafija vai tēja / Ice coffee or tea	4.5
Kakao / Cacao	3.5
Bezalktozes piens / lactose free milk +	1

Galdiņiem ar viesu skaitu 6 personām un vairāk, tiek piemērota apkalpošanas maksa 10% apmērā.
Service fee of 10% is applied to reservations with 6 guests and more.